SILVERCREST®

RICE COOKER SRK 400 A1

(GB)
RICE COOKER
Operating instructions

(PL)
URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU
Instrukcja obsługi

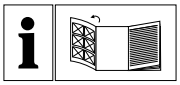
(CZ)
VAŘIČ RÝŽE
Návod k obsluze

(SK)
VARIČ RYŽE
Návod na obsluhu

(DE) (AT) (CH)
REISKOCHER
Bedienungsanleitung

IAN 85866

(PL) (CZ) (SK)



(GB)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	17
CZ	Návod k obsluze	Strana	33
SK	Návod na obsluhu	Strana	49
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	65

A
1
2
3
10
4
SilverCrest
9
8
5
7
6
B
11
12

GB

Table of contents

Introduction 2
Copyright 2
Intended use 2
Scope of delivery 3
Disposal of packaging 3
Appliance description 4
Technical details 4
Safety instructions 4
Using the rice cooker 6
Preparing pretreated rice 6
Preparing rice that has not been pretreated 7
Steam cooking 10
Fault rectification 12
Cleaning 12
Storage 14
Disposal of the appliance 14
EC Declaration of Conformity information 14
Importer 14
Warranty 15
Service 15

Read the operating instructions thoroughly, particularly the safety instructions.

GB

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have decided to purchase a high-quality product. These operating instructions are a constituent of this product. They contain important information with regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use this appliance only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these operating instructions on to whoever might acquire the appliance at a future date.

Copyright

This documentation is subject to copyright protection.

Any copying or reproduction of it, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This appliance is used for cooking rice and steaming food such as vegetables or fish.

This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use it for commercial applications!

⚠ WARNING

Risks from non-intended use

Risks can arise if the appliance is used for non-intended purposes and/or other types of usage.

- ► Only use the appliance for its intended purpose.
- ► Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTE

- ► Risks can arise if the appliance is used for non-intended purposes and/or other types of usage. Use the appliance exclusively for its intended purposes. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damage resulting from unintended use, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The operator alone bears liability.

Scope of delivery

This appliance is supplied with the following components as standard:

- Rice Cooker incl. cooking bowl and steam cooking insert
- Measuring cup
- Plastic spoon
- Power cord with safety plug
- Operating instructions

1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the carton.
2) Remove all packaging materials as well as foils and stickers.
3) Clean all parts of the appliance as described in the section "Cleaning".

NOTE

- ► Check the contents for completeness and for signs of visible damage.
- ► If the contents are not complete, or are damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline (see chapter ***Service***).

Disposal of packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected according to their environmental friendliness and disposal attributes - and are therefore recyclable.

Recirculation of packaging into the material flow saves on raw material and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging material no longer needed in line with applicable local regulations.

NOTE

- ► If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that, in the event of a warranty claim, you can pack the appliance properly for its return.

GB

Appliance description

Figure A:

❶ Steam cooking insert
❷ Release
❸ Steam outlet opening
❹ Condensation collector
❺ Power cable
❻ Yellow control lamp " " (Keep-warm)
❼ Function selector
❽ Socket for mains adapter
❾ Red control lamp " " (Cooking)
❿ Cooking bowl

Figure B:

⓫ Measuring cup
⓬ Plastic spoon

Technical details

Mains voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Rated power	400 W
Keep-warm mode output	45 W

Safety instructions

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Connect the rice cooker only to correctly installed and earthed power sockets supplying a voltage that corresponds with the details given on the appliance identification plate.
- Always remove the plug from the power socket when you move or fill the appliance, in the event of problems, before cleaning the appliance and when the cooker is not in use!
- Never disconnect the appliance by pulling the power cable from the power socket. Always disconnect the plug itself.
- Never touch the appliance plug with wet or moist hands.
- Should the appliance ever fall into liquid, IMMEDIATELY remove the power plug from the socket. Then, do not operate the appliance again until it has been inspected by an approved service company.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Never subject the appliance to the effects of moisture, and do not use it outdoors.
- Do not use the rice cooker if you are standing on a wet floor or if your hands and/or the appliance are wet.
- Position the power cable so that it does not come into contact with hot or sharp-edged objects.
- Do not kink or crush the power cable and do not wind it around the appliance.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.

Never submerge the appliance in water or other liquids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Never leave the appliance unattended during operation.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive instructions from this person in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Allow the appliance and accessories to cool completely before cleaning and storing them.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- The escaping water vapour is extremely hot! Risk of Burns!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

CAUTION! Hot steam escapes from the steam outlet opening and upon opening the cover! Risk of scalding!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

Attention! Hot surface!
This symbol warns of hot surfaces on the appliance!

GB

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- Never cover the lid with a cloth or the like during cooking.
- Never place the appliance near sources of heat.
- Never open the housing. If you do, the safety concept of the appliance can no longer be assured and the warranty becomes void.
- Only use the accessory parts provided with the appliance and never use the appliance without first inserting the cooking bowl.

Using the rice cooker

The appliance can be used to cook rice and steam other food at the same time. Experiment with finding the right quantity of water and the right cooking time for the various foods.

Preparing pretreated rice

You will find pretreated rice on the retail market under the name "Quick cook rice", "Easy cook rice" or the like.

NOTE

- Coat the inside of the cooking bowl ⑩ evenly with a little fat or vegetable oil to achieve a better cooking result.
- Never exceed the 5 CUP/1 Litre scale in the cooking bowl ⑩. If you do, the water may overflow!

1) Open the lid by pressing the release ❷ and lifting the lid simultaneously.
2) Remove the cooking bowl ⑩.
3) Pour the rice and the amount of water specified on the rice packet into the cooking bowl ⑩.
4) Place the cooking bowl ⑩ in the appliance.
   Ensure that...
   - ... there is no moisture or rice on the outside of the cooking bowl ⑩ - this will prevent soiling of the cooking area. If necessary, wipe the outside with a clean cloth.
   - ... the cooking bowl ⑩ is not skewed or tilted when being placed in the rice cooker housing. Always insert the cooking bowl ⑩ correctly and precisely into the rice cooker housing. Otherwise, the safety shut-off of the appliance may trigger and the appliance will not allow itself to be switched on.
5) Now close the lid.

6) Connect the power cable ❺ to the socket ❽ and insert the mains plug into the power socket.
7) Press down the function selector switch ❼ and cook the rice for the amount of time specified on the rice packet.
8) When the rice is ready:
   – If you want to eat the rice immediately, disconnect the plug from the mains power socket.
   – If you wish to keep the rice warm (max. 2 hours), press the function selector switch ❼ upwards.
9) Disconnect the plug from the mains power socket when the rice has been removed.

NOTE

► Some types of easy-cook rice still have to swell after cooking. Always follow the preparation instructions on the packaging of the rice.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

► Use only the supplied plastic spoon to remove the rice ⓬. Other spoons may cause damage to the anti-stick coating of the cooking bowl ❿.

NOTE

► You can insert the plastic spoon ⓬ into the bracket at the edge of the rice cooker. This is always ready to hand!

Preparing rice that has not been pretreated

NOTE

► Coat the inside of the cooking bowl ❿ evenly with a little fat or vegetable oil to achieve a better cooking result.

1) Open the lid by pressing the release ❷ and lifting the lid simultaneously.
2) Remove the cooking bowl ❿.

NOTE

► If the cooking bowl ❿ is damaged, do not continue to use it! The damage may have caused the safety shut-off of the appliance to activate, and the appliance will not allow itself to be switched on.

GB

3) Measure the desired quantity of rice with the help of the supplied measuring cup ⓫.
   As a general rule: A level measuring cup ⓫ filled with rice is a portion for one person. Determine the right quantity of rice and water for yourself by making a few cooking attempts.
4) Thoroughly wash and drain the rice. This may remove some of the nutrition, but not washing the rice could lead to poor cooking results and increased foam and steam formation in the cooking bowl ⓾. Always pay attention to the rice manufacturer's preparation instructions
5) After washing the rice, pour it rice into the cooking bowl ⓾ and smooth it out.
6) Then add water up to the relevant CUP markings in the cooking bowl ⓾.
   - 2 Measuring cups of rice = Water up to CUP marking "2"
   - 3 Measuring cups of rice = Water up to CUP marking "3"
   - 4 Measuring cups of rice = Water up to CUP marking "4"
   - 5 Measuring cups of rice = Water up to CUP marking "5"

Subject to taste preferences, salt can also be added to the rice.

NOTE

- Never exceed the 5 CUP/1 Litre scale in the cooking bowl ⓾.
  If you do, the water may overflow!
- Always prepare at least 2 portions of rice. Failure to do so could lead to poor cooking results!
- The cooking time can be shortened by using hot water. However, if you do this use a little less water than is indicated by the CUP marking in the cooking bowl ⓾.
- Subject to the type/sort of rice being prepared, it could be that you may have to insert a little more or less water to achieve an optimal cooking result. Vary the amount of water in accordance with your individual experiences and personal preference.

NOTE

► If you would like to use a different container than the measuring cup that is provided ⓫, the "Litre scale" in the cooking bowl ⓾ can be used for orientation. For example, if you want to cook 0.6 litres of rice, you must measure out this quantity using a measuring cup and put the rice into the cooking bowl ⓾. Then put water into the cooking bowl ⓾, so that the water is up to the "0.6 l" mark.
The scaling represents the value that results from the total quantity of rice with the water added.
For this reason, do not use the scale to measure out liquids or food, since it only applies to the rice cooker!

7) After filling the cooking bowl ⓾, put it back into the rice cooker housing.

Ensure that...

- ... there is no moisture or rice on the outside of the cooking bowl ⓾ - this will prevent soiling of the cooking area. If necessary, wipe the outside with a clean cloth.
- ... the cooking bowl ⓾ is not skewed or tilted when being placed in the rice cooker housing. Always insert the cooking bowl ⓾ correctly and precisely into the rice cooker housing. Otherwise, the safety shut-off of the appliance may trigger and the appliance will not allow itself to be switched on.

8) Now close the lid.

9) Connect the power cable ❺ to the socket ❽ and insert the mains plug into the mains socket. The yellow control lamp " " ❻ illuminates.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► During the cooking process steam is emitted from the steam outlet opening ❸. NEVER hold your hands or other parts of the body over the steam outlet opening ❸ during the cooking process. Risk of scalding!

10) Press the function selector switch ❼ downwards. The yellow control light " " ❻ goes out and the red control light " " ❾ illuminates. The cooking process begins.

NOTE

► If the cooking bowl ⓾ is not correctly positioned, the function selector switch ❼ cannot be moved to the "Cook" setting.

GB

As soon as the rice is cooked, the rice cooker switches itself automatically back to the keep-warm setting. The red control light " " ❾ goes out, whereas the yellow control light " " ❻ illuminates again. Wait for 5 minutes.

NOTE

► You can keep the rice warm for approx. 2 hours if you like. However, the taste and the degree of cooking of the rice may change the longer it is kept warm.

11) Open the lid. The rice is now ready to eat.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

► Use only the supplied plastic spoon to remove the rice ⓬. Other spoons may cause damage to the anti-stick coating.

NOTE

► You can insert the plastic spoon ⓬ into the bracket at the edge of the rice cooker. This way it is always ready to hand!

If you do not eat the rice immediately:

– Do not remove the lid whilst keeping the rice warm.
– Do not keep the rice warm for longer than 2 hours.

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

► Always pull the power plug out of the power socket when no longer using the rice cooker. Risk of electric shock!

Steam cooking

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

Do not lift up the steam cooking insert ❶ during the steaming process - risk of scalding from escaping steam. The steam cooking insert ❶ becomes hot during the steaming process. When taking hold of the steam cooking insert ❶, use oven cloths or something similar to lift it from the cooking bowl ⓾.

NOTE

► Ensure that the cooking bowl ⓾ is also inserted correctly when it is used for steaming. The cooking bowl ⓾ must not be damaged. Otherwise, the safety shut-off of the appliance may be activated and the appliance will not allow itself to be switched on.

1) Pour the desired quantity of water into the cooking bowl ⑩.
   Take note of the examples given in the following table.

Vegetables	Quantity of water	Steaming time
Green beans, cabbage, carrots	1 Measuring cup ⑪	25 minutes
Zucchini	1 Measuring cup ⑪	10 minutes
Kidney beans, brown beans, asparagus, spinach	1 Measuring cup ⑪	15 minutes

2) Cut the food into small pieces so that it will fit into the steam cooking insert ❶ without problems. Cut the carrots into small pieces and divide up the florets of the cauliflower or broccoli.
3) Place the food to be steamed in the steam cooking insert ❶.
4) Place the steam cooking insert ❶ onto the cooking bowl ⑩.
5) Now close the lid.
6) Connect the power cable ❺ to the socket ❽ and insert the mains plug into the mains socket. The control lamp " " ❻ illuminates.
7) Press the function selector switch ❼ downwards. The yellow control light " " ❻ goes off and the red control light " " ❾ illuminates.
   The steaming process begins.
8) Once the specified time has elapsed, press the function selector switch ❼ upwards. The appliance does not switch off automatically or switch to keep-warm mode.
9) Remove the plug from the mains power socket.

GB

Fault rectification

Defect	Cause	Rectification
Appliance not working.	The rice cooker is not plugged in.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different wall power socket.
The function selector switch ❼ keeps springing up again.	The cooking bowl ❿ has not been correctly inserted, is empty, or is not full enough.	Insert the cooking bowl ❿ or add (more) water/ rice. You must prepare at least 2 portions of rice, otherwise the cooking procedure cannot be started!

Cleaning

⚠ WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance.
- Under no circumstances must the rice cooker be submerged in water or held under running water.
- No liquid must be allowed to penetrate the inside of the rice cooker or the onto the heating plate!

⚠ WARNING - RISK OF INJURY!

- Allow the appliance to cool down before cleaning it.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- Do not clean the attachments of your hand blender in the dishwasher, as it may cause damage to them.
- Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

- Always empty the condensation collector after use ❹.
- Clean the rice cooker casing and the heating plate with a dry cloth. Remove stubborn soiling with a moderately damp, well wrung-out cloth.
- Remove steam outlet opening catch ❸ for cleaning and give the catch a thorough cleaning with water. When replacing the catch, ensure that it is correctly inserted.
- Clean the cooking bowl ❿, the steam cooking insert ❶, the plastic spoon ⓬ and the measuring cup ⓫ in water containing a mild detergent. Then rinse all parts with plenty of clean water to remove all residual detergent.
- Dry everything with a dry cloth and ensure that the appliance is completely dry before using it again.

TIP FOR EASY CLEANING

- ► Pour a cup of water containing a mild detergent into the cooking bowl ❿ before cleaning the cooking bowl ❿.
- ► Insert the cooking bowl ❿ into the rice cooker.
- ► Switch the rice cooker to " " and wait until the water boils.
- ► Disconnect the plug from the power socket and wait until the appliance has cooled down.
  If you now wash the cooking bowl ❿, soiling will be much easier to remove.

GB

Storage

Store the cleaned rice cooker in a dry and dust-free location..

Disposal of the appliance

Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Please observe currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre should you be in any doubt.

EC Declaration of Conformity information

With regard to conformity with essential requirements and other relevant provisions, this appliance complies with the requirements of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the ErP Guidelines 2009/125/EC and the Low Voltage Directive 2006/95/EC.

The full original Declaration of Conformity is available from the importer.

Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Warranty

The warranty provided for this appliance is 3 years from date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact the Customer Service by telephone. This is the only way to guarantee free dispatch of your goods.

NOTE

- This warranty is valid only for material or manufacturing faults, not for transport damage, parts subject to wear and tear or for damage to fragile parts, e.g. switches.

This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty is deemed void if this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse or modifications not carried out by one of our authorised service centres.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period is not prolonged by repairs made under the warranty.
This also applies to replaced and repaired parts.

Damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, or no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 85866

Spis treści

Wstęp 18
Prawo autorskie 18
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 18
Zakres dostawy 19
Utylizacja opakowania 19
Opis urządzania 20
Dane techniczne 20
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 20
Korzystanie z urządzenia do gotowania ryżu 22
Gotowanie wstępnie przygotowanego ryżu 22
Gotowanie nieprzygotowanego wstępnie ryżu 23
Gotowanie na parze 26
Usuwanie usterek 28
Czyszczenie 28
Przechowywanie 30
Utylizacja urządzenia 30
Wskazówki dotyczące deklaracji zgodności WE 30
Importer 30
Gwarancja 31
Serwis 31

PL

Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi, w szczególności wskazówki bezpieczeństwa.

Wstęp

PL

Gratulujemy zakupu naszego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest prawnie chroniona.

Wszelkie rozpowszechnianie, wzgl. każdy przedruk, także we fragmentach, jak również odtwarzanie ilustracji, także w zmienionym stanie, jest dozwolone wyłącznie za pisemną zgodą producenta.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do gotowania ryżu i gotowania na parze artykułów spożywczych, jak np. warzywa lub wryby.

Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do zastosowania w gospodarstwach domowych. Nie należy go używać do celów komercyjnych!

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne wykorzystanie urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania.

WSKAZÓWKA

- Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne wykorzystanie urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami. Wykorzystywać urządzenie wyłącznie do celów zgodnych z jego przeznaczeniem. Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania. Roszczenia wszelkiego rodzaju, wynikające z szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone. Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

PL

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- urządzenie do gotowania ryżu, z pojemnikiem do gotowania i wkładką do gotowania na parze
- miarka
- plastikowa łyżka
- przewód przyłączeniowy z wtyczką z uziemieniem
- instrukcja obsługi

1) Wyjmij wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi z kartonu.
2) Usuń wszelkie opakowania oraz folie i naklejki.
3) Wyczyść dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

WSKAZÓWKA

► Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku są wszystkie części.

► W przypadku niekompletnej dostawy lub wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub poprzez transport należy skontaktować się infolinią serwisową (patrz rozdział ***Serwis)*.**

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. W trosce o ochronę środowiska, wszystkie zastosowane elementy opakowania nadają się do ponownego przetworzenia.

Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowania utylizuj zgodnie z obowiązującymi przepisami.

WSKAZÓWKA

► W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

PL

Opis urządzania

Ilustracja A:

❶ wkładka do gotowania na parze
❷ odblokowanie
❸ otwór wylotowy pary
❹ naczynie zbiorcze na skroploną parę wodną
❺ kabel sieciowy
❻ żółta lampka kontrolna „ “ (podtrzymywanie temperatury)
❼ przełącznik wyboru funkcji
❽ gniazdo do kabla sieciowego
❾ czerwona lampka kontrolna „ “ (gotowanie)
❿ pojemnik do gotowania

Ilustracja B:

⓫ pojemnik z miarką
⓬ plastikowa łyżka

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 - 240 V ~, 50 Hz
Moc znamionowa	400 W
Moc w trybie podtrzymywania temperatury	45 W

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- Urządzenie do gotowania ryżu podłączaj wyłącznie do prawidłowo zainstalowanych i uziemionych gniazdek wtykowych o napięciu takim, jakie podano na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Przy zmianie miejsca ustawienia, napełnianiu, w wypadku usterki, przed rozpoczęciem czyszczenia, w czasie przerwy w użytkowaniu zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka zasilania!
- Wyciągając wtyczkę z gniazdka zasilania nigdy nie ciągnij za sam kabel. Ciągnij zawsze za wtyczkę.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.
- Jeśli jednak zdarzy się, że do urządzenie dostanie się woda, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Po tym zdarzeniu nie włączaj urządzenia w normalny sposób, lecz zwróć się do serwisu w celu stwierdzenia ewentualnych usterek.

PL

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- Unikaj przedostania się wilgoci do środka urządzenia. Nie używaj urządzenia w warunkach podwyższonej wilgotności ani na wolnym powietrzu.
- Nie włączaj urządzenia do gotowania ryżu stojąc na wilgotnym podłożu lub mając mokre ręce.
- Kabel sieciowy ułożyć w taki sposób, aby nie stykał się on w żaden sposób z ostro zakończonymi częściami.
- Kabla sieciowego nie wolno zginać, zgniatać ani owijać wokół urządzenia.
- Naprawę uszkodzonej wtyczki lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- Opisywane urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym również dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadających wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy; chyba że będą one korzystały z niego pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub też otrzymają od niej stosowne wskazówki dotyczące jego prawidłowej obsługi.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i akcesoriów odczekaj do całkowitego ostygnięcia wszystkich części.
- Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- Wydostająca się para wodna jest bardzo gorąca! Niebezpieczeństwo poparzenia!

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

OSTROŻNIE! Z otworu wylotowego pary oraz przy otwieraniu pokrywy wydobywa się gorące powietrze! Niebezpieczeństwo poparzenia!

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

Uwaga! Gorąca powierzchnia!
Symbol ten ostrzega przed gorącymi powierzchniami w urządzeniu!

PL

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy podczas gotowania nie zakrywaj pokrywy żadną ścierką ani inną rzeczą.
- Nigdy nie ustawiaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Nigdy nie otwieraj obudowy. W takim wypadku nie można zapewnić należytego bezpieczeństwa i następuje wygaśnięcie gwarancji.
- Stosuj wyłącznie dołączone do zestawu akcesoria oraz nigdy nie włączaj urządzenia bez włożonego pojemnika do gotowania.

Korzystanie z urządzenia do gotowania ryżu

Urządzenie nadaje się idealnie do gotowania zarówno ryżu, jak również w do gotowania na parze innych składników. Na podstawie prób należy ustalić stosunek ilości wody i rzeczywistego czasu gotowania w zależności od zastosowanych artykułów spożywczych.

Gotowanie wstępnie przygotowanego ryżu

Wstępnie przygotowany ryż można znaleźć w handlu pod nazwą „Ryż błyskawiczny" lub podobną.

WSKAZÓWKA

- W celu uzyskania lepszych efektów kulinarnych wnętrze pojemnika na ryż ⑩ posmaruj lekko warstwą tłuszczu lub oleju roślinnego.
- Nigdy nie przekraczać skali 5 CUP/1 litr w pojemniku do gotowania ⑩. W przeciwnym razie dojdzie do przelania się wody!

1) Otwórz pokrywę przez wciśnięcie przycisku odblokowania ❷ i jednoczesne pociągnięcie pokrywki do góry.
2) Wyciągnij pojemnik do gotowania ⑩.
3) Napełnij pojemnik do gotowania ⑩ odpowiednią ilością ryżu i wody, wskazaną na opakowaniu ryżu.
4) Włóż ponownie pojemnik do gotowania ⑩ do urządzenia. Uważaj przy tym na to, by
   - ... wilgoć i ryż ze środka nie przedostały się na zewnątrz pojemnika ⑩ i nie zabrudziły obszaru gotowania. W razie konieczności zewnętrzną część pojemnika wytrzeć czystą szmatką.
   - ... pojemnik do gotowania ⑩ nie został włożony do obudowy urządzenia do gotowania ryżu ukosem lub krzywo. Pojemnik do gotowania ⑩ wkładaj zawsze do obudowy urządzenia do gotowania ryżu prawidłowo i prosto. W przeciwnym razie może dojść do wyłączenia awaryjnego urządzenia i nie będzie możliwe jego ponowne uruchomienie.
5) Zamknij pokrywę.

6) Podłącz kabel sieciowy ❺ do gniazdka ❽ i włóż wtyczkę do gniazda sieciowego.
7) Wciśnij przełącznik wyboru funkcji ❼ do dołu i gotuj ryż tak długo, jak wskazane jest to na opakowaniu ryżu.
8) Gdy ryż będzie gotowy:
   – Jeśli chcesz ryż spożyć od razu, to wyciągnij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
   – Jeśli ryż ma być utrzymywany w stanie ciepłym (maks. 2 godziny), przyciśnij przycisk wyboru funkcji ❼ do góry.
9) Jeśli chcesz ryż spożyć od razu, wyciągnij wtyczkę z gniazdka sieciowego.

WSKAZÓWKA

► Niektóre rodzaje ryżu błyskawicznego muszą zostać pozostawione po gotowaniu jeszcze do napęcznienia. Należy zawsze stosować się do wskazówek zawartych na opakowaniu ryżu.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

► Do wyjmowania ryżu należy używać wyłącznie dostarczonej wraz z urządzeniem plastikowej łyżki ⓬. Przy użyciu innej łyżki można uszkodzić warstwę pojemnika ⓾ zapobiegającą przywieraniu.

WSKAZÓWKA

► Plastikową łyżkę ⓬ można włożyć w uchwyt znajdujący się na krawędzi naczynia do gotowania ryżu. W ten sposób łyżka będzie zawsze pod ręką!

Gotowanie nieprzygotowanego wstępnie ryżu

WSKAZÓWKA

► W celu uzyskania lepszych efektów kulinarnych wnętrze pojemnika na ryż ⓾ posmaruj lekko warstwą tłuszczu lub oleju roślinnego.

1) Otwórz pokrywę przez wciśnięcie przycisku odblokowania ❷ i jednoczesne pociągnięcie pokrywki do góry.
2) Wyciągnij pojemnik do gotowania ⓾.

WSKAZÓWKA

► Gdy pojemnik do gotowania ⓾ jest uszkodzony, nie wolno z niego dalej korzystać! Wskutek uszkodzenia może dojść do wyłączenia awaryjnego urządzenia i nie będzie możliwe jego ponowne uruchomienie.

PL

3) Odmierz dostarczoną wraz z urządzeniem miarką ⓫ odpowiednią ilość ryżu. Ilość orientacyjna: Miarka po kreskę ⓫- wypełniona ryżem - to odmierzona porcja dla jednej osoby. Poprzez odpowiednią liczbę prób gotowania ustalić właściwą ilość ryżu / wody.
4) Luźny ryż obmyć starannie i odsączyć na sitku. Wprawdzie traci się w ten sposób część substancji odżywczych, jednak zastosowanie ryżu bez uprzedniego umycia może spowodować gorsze wyniki w gotowaniu i nadmierne tworzenie się piany i pary pojemniku do gotowania ⓾. Stosować się zawsze do zaleceń producenta ryżu odnośnie do jego przygotowania.
5) Dodaj wypłukany ryż do pojemnika do gotowania ⓾ i rozłóż równomiernie po całej powierzchni.
6) Następnie wlej wodę do odpowiedniego zaznaczenia CUP w pojemniku gotowania ⓾:
   - 2 miarki ryżu = woda do zaznaczenia CUP „2"
   - 3 miarki ryżu = woda do zaznaczenia CUP „3"
   - 4 miarki ryżu = woda do zaznaczenia CUP „4"
   - 5 miarek ryżu = woda do zaznaczenia CUP „5"

Ryż można posolić do smaku.

WSKAZÓWKA

- ► Nigdy nie przekraczać skali 5 CUP/1 litr w pojemniku do gotowania ⓾. W przeciwnym razie dojdzie do przelania się wody!
- ► Zawsze przygotowuj co najmniej 2 porcje ryżu. W przeciwnym razie wyniki gotowania mogą być niezadowalające!
- ► Gdy naleje się do gotowania ciepłej wody, można skrócić czas gotowania. Należy wtedy użyć nieco mniej wody, niż do zaznaczenia CUP w pojemniku do gotowania ⓾.
- ► W zależności od różnych gatunków ryżu może się zdarzyć, że do uzyskania optymalnego wyniku gotowania potrzebne będzie nalanie nieco więcej lub nieco mniej wody. Stosuj ilość wody wedle własnego doświadczenia i smaku.

WSKAZÓWKA

► Jeśli będziesz używać do napełniania innego naczynia, niż dostarczona z urządzeniem miarka ⓫, „skala litrowa" w pojemniku do gotowania ⓾ pozwala zachować odpowiednią orientację. Gdy chcesz na przykład ugotować 0,6 litra ryżu, odmierz tę ilość za pomocą miarki i wsyp ryż do pojemnika do gotowania ⓾. Następnie do pojemnika do gotowania ⓾ dodaj wody, aby woda sięgała do zaznaczenia „0,6 l".
Wskazanie na skali oznacza zawsze wartość, która wynika z łącznej ilości ryżu i dodanej wody.
Dlatego nie należy korzystać ze skali do odmierzania cieczy lub artykułów spożywczych, ponieważ wskazania dotyczą wyłącznie zastosowania w urządzeniu do gotowania ryżu!

7) Po napełnieniu pojemnika do gotowania ⓾, wstaw go do obudowy urządzenia do gotowania ryżu.

Uważaj przy tym na to, by

- ... wilgoć i ryż ze środka nie przedostały się na zewnątrz pojemnika ⓾ i nie zabrudziły obszaru gotowania. W razie konieczności zewnętrzną część pojemnika wytrzeć czystą szmatką.
- ... pojemnik do gotowania ⓾ nie został włożony do obudowy urządzenia do gotowania ryżu ukosem lub krzywo. Pojemnik do gotowania ⓾ wkładaj zawsze do obudowy urządzenia do gotowania ryżu prawidłowo i prosto. W przeciwnym razie może dojść do wyłączenia awaryjnego urządzenia i nie będzie możliwe jego ponowne uruchomienie.

8) Zamknij pokrywę.

9) Podłącz kabel sieciowy ❺ do gniazdka ❽ i włóż wtyczkę do gniazda sieciowego. Zapali się żółta lampka kontrolna „ " ❻.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

► W czasie trwania gotowania, z otworu ❸ wydostaje się para. Nigdy nie trzymaj rąk ani żadnych innych części ciała nad otworem wylotowym pary ❸ w czasie gotowania. Zagrożenie odniesieniem oparzeń!

10) Naciśnij przełącznik wyboru funkcji ❼ do dołu. Żółta lampka kontrolna „ " ❻. gaśnie i zapala się czerwona lampka kontrolna „ " ❾. Rozpoczyna się gotowanie.

WSKAZÓWKA

► Gdy chwilowo nie używa się pojemnika do gotowania ⓾ i jest on pusty, nie ustawiać przełącznika wyboru funkcji ❼ w położeniu „gotowanie".

PL

Gdy tylko ryż zostanie ugotowany, urządzenie do gotowania ryżu automatycznie przełącza się na funkcję podtrzymywania temperatury. Czerwona lampka kontrolna „ " ❾ gaśnie, a zapala się ponownie żółta lampka kontrolna „ " ❻. Odczekaj 5 minut.

WSKAZÓWKA

► Można podtrzymywać ciepło ryżu przez ok. 2 godziny, jeśli jest taka potrzeba. Może się jednak zdarzyć, że smak i stopień ugotowania ryżu się będą zmieniać, im dłużej będzie podtrzymywana temperatura ryżu.

11) Otworzyć pokrywkę. Ryż jest gotowy spożycia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

► Do wyjmowania ryżu należy używać wyłącznie dostarczonej wraz z urządzeniem plastikowej łyżki ⓬. Przy użyciu innej łyżki można uszkodzić warstwę zapobiegającą przywieraniu.

WSKAZÓWKA

► Plastikową łyżkę ⓬ można włożyć w uchwyt znajdujący się na krawędzi naczynia do gotowania ryżu. W ten sposób łyżka będzie zawsze pod ręką!

Jeśli ryż nie będzie spożywany od razu:

– W czasie podtrzymywania temperatury ryżu nie otwierać nigdy pokrywy.
– Nie pozostawiać ryżu w funkcji podtrzymywania temperatury przez okres dłuższy niż 2 godziny.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

► Pamiętaj, aby zawsze wyjmować wtyczkę z gniazdka jeśli urządzenie nie jest używane. Istnieje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!

Gotowanie na parze

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

W trakcie gotowania na parze nie podnoś wykorzystywanej do tego celu wkładki ❶, ponieważ wydostająca się para może spowodować poparzenia. Wkładka ❶ nagrzewa się w trakcie gotowania na parze. Wkładkę do gotowania na parze ❶ zdejmuj z pojemnika ⓾ trzymając ją przez szmatkę lub rękawicę kuchenną.

WSKAZÓWKA

► Uważaj na to, aby pojemnik do gotowania ⓾ również w trakcie gotowania na parze był prawidłowo włożony. Pojemnik do gotowania ⓾ nie może być uszkodzony. W przeciwnym razie może dojść do wyłączenia awaryjnego urządzenia i nie będzie możliwe jego ponowne uruchomienie.

1) Do pojemnika do gotowania ⑩ wlej odmierzoną ilość wody. Przestrzegaj informacji podanych w przykładach poniższej tabeli.

Warzywa	Ilość wody	Czas parowania
zielona fasola, kapusta, marchew	1 miarka ⑪	25 minut
Cukinia	1 miarka ⑪	10 minut
czerwona i brązowa fasola, szparagi, szpinak	1 miarka ⑪	15 minut

2) Potnij produkty na mniejsze kawałki, aby bez problemu można je było włożyć do wkładki do gotowania ❶. Potnij marchew na mniejsze kawałki i podziel kalafior lub brokuły na różyczki.
3) Do wkładki do gotowania na parze ❶ włóż przygotowane składniki.
4) Ustaw wkładkę do gotowania ❶ w pojemniku do gotowania ⑩.
5) Zamknij pokrywę.
6) Podłącz kabel sieciowy ❺ do gniazdka ❽ i włóż wtyczkę do gniazda sieciowego. Włącza się lampka kontrolna „ ” ❻.
7) Naciśnij przełącznik wyboru funkcji ❼ do dołu. Żółta lampka kontrolna „ ” ❻ gaśnie i zapala się czerwona lampka kontrolna „ ” ❾. Zaczyna się gotowanie na parze.
8) Po upływie wskazanego czasu wciśnij przycisk wyboru funkcji ❼ do góry. Urządzenie nie wyłącza się automatycznie ani nie przełącza się do trybu podtrzymywania temperatury.
9) Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

PL

Usuwanie usterek

Błąd	Przyczyna	Usunięcie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie do gotowania ryżu nie jest podłączone do gniazdka zasilania.	Podłącz wtyczkę do gniazdka sieciowego.
	Gniazdko sieciowe jest uszkodzone.	Spróbuj skorzystać z innego gniazdka.
Przełącznik wyboru funkcji ❼ przeskakuje cały czas do góry.	Pojemnik do gotowania ❿ nie jest prawidłowo zamontowany, jest pusty, lub za mało napełniony.	Włóż pojemnik do gotowania ❿ do urządzenia lub wlej więcej wody / wsyp więcej ryżu. Musisz przygotować co najmniej 2 porcje ryżu, w przeciwnym razie nie będzie można uruchomić procesu gotowania!

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- Przed czyszczeniem urządzenia należy najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenia do gotowania ryżu nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani zmywać bieżącą wodą.
- Do wnętrza urządzenia do gotowania ryżu ani na płytę grzewczą nie może dostać się żadna ciecz!

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nie wolno myć elementów urządzenia w zmywarce, gdyż mogłoby to doprowadzić do ich uszkodzenia.
- Do czyszczenia nie stosuj żadnych żrących, chemicznych ani szorujących środków czyszczących! Mogłyby one bezpowrotnie uszkodzić powierzchnię!

- Po każdym użyciu opróżnij naczynie zbiorcze na skroploną parę wodną ❹.
- Obudowę pojemnika do gotowania oraz płytę grzewczą należy czyścić suchą szmatką. W przypadku trudnych do usunięcia zanieczyszczeń należy użyć umiarkowanie zwilżonej, dobrze wyciśniętej szmatki.
- Podczas czyszczenie należy usunąć zamknięcie otworu wylotowego pary ❸ i oczyścić je dokładnie wodą. Podczas ponownego montażu należy uważać, by zamek zamontować prawidłowo.
- Pojemnik do gotowania ❿, wkładkę do gotowania na parze ❶, plastikową łyżkę ⓬ oraz miarkę ⓫ czyścić wodą z płynem do mycia naczyń. Następnie wszystkie elementy spłukać dużą ilością czystej wody, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń.
- Osuszyć wszystko szmatką i upewnić się, że przed ponownym użyciem urządzenie jest całkowicie suche.

WSKAZÓWKA NA TEMAT ŁATWEGO CZYSZCZENIA

- ► Przed myciem pojemnika do gotowania ❿ wlej do pojemnika do gotowania ❿ jedną filiżankę wody z płynem do mycia naczyń.
- ► Włóż pojemnik do gotowania ❿ do urządzenia do gotowania ryżu.
- ► Włącz urządzenie do gotowania ryżu na „ “ i odczekaj, aż woda się zagotuje.
- ► Wyjmij wtyczkę sieciową i odczekaj, aż urządzenie ostygnie. Gdy teraz będziesz myć pojemnik do gotowania ❿, wszystkie zabrudzenia pozwolą się znacznie łatwiej usunąć.

PL

Przechowywanie

Oczyszczone urządzenie do gotowania ryżu należy przechowywać w suchym i czystym miejscu.

Utylizacja urządzenia

Nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2002/96/EC.

Urządzenie usuwaj poprzez akredytowane lub komunalne zakłady usuwania odpadów. Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji skontaktuj się z najbliższym zakładem utylizacji.

Wskazówki dotyczące deklaracji zgodności WE

Niniejsze urządzenie pod względem zgodności z podstawowymi wymogami i pozostałymi ważnymi przepisami spełnia wymagania dyrektywy w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2004/108/EC, dyrektywy ErP 2009/125/EC oraz dyrektywy niskonapięciowej 2006/95/EC.

Pełny oryginalny tekst deklaracji zgodności jest dostępny u importera.

Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Gwarancja

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką.

Paragon zachowaj jako dowód dokonania zakupu. W przypadku napraw gwarancyjnych skontaktuj się telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

WSKAZÓWKA

- Gwarancja obejmuje tylko wady materiałowe i produkcyjne, nie dotyczy jednak uszkodzeń transportowych, części ulegających zużyciu lub uszkodzeń kruchych części, np. przełączników.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań przemysłowych i profesjonalnych. Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia. Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża czasu gwarancji. Dotyczy to również części wymienionych i naprawionych.

Wszelkie szkody i wady wykryte podczas zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu.

Po upływie czasu gwarancji wszelkie naprawy będą wykonywane odpłatnie.

Serwis

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl
IAN 85866

Obsah

Úvod 34
Autorské právo 34
Použití dle předpisů 34
Rozsah dodávky 35
Likvidace obalového materiálu 35
Popis přístroje 36
Technická data 36
Bezpečnostní pokyny 36
Použití hrnce na vaření rýže 38
Příprava předvařené rýže 38
Příprava nepředvařené rýže 39
Vaření v páře 42
Odstranění závad 44
Čištění 44
Uložení 46
Likvidace přístroje 46
Upozornění k ES prohlášení o shodě 46
Dovozce 46
Záruka 47
Servis 47

Přečtěte si pozorně návod k obsluze, zejména bezpečnostní pokyny.

Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení nového přístroje.

Tím jste se rozhodli pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Prosím, přečtěte si před použitím výrobku všechny provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. každý dotisk, i jenom částečně, a reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, je dovoleno pouze s písemným souhlasem výrobce.

Použití dle předpisů

Tento přístroj používejte výhradně k vaření rýže a k přípravě potravin v páře, jako např. zeleniny nebo ryb.

Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen k profesionálnímu použití!

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí.

- ► Přístroj používejte výlučně dle předpisů.
- ► Dodržujte postupy, popsané v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- ► Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí. Přístroj používejte výlučně dle předpisů. Dodržujte postupy, popsané v tomto návodu k obsluze. Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu, vzniklé v důsledku nesprávného používání, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy, nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů, jsou vyloučeny. Riziko nese v plném rozsahu sám provozovatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- vařič rýže, vč. varné nádoby a koše na vaření v páře
- odměrka
- plastová lžíce
- připojovací kabel s vidlicí s ochranným kontaktem
- návod k obsluze

1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z kartonu.
2) Odstraňte veškerý obalový materiál, ochranné fólie a nálepky.
3) Vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole "Čištění".

UPOZORNĚNÍ

► Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.

► V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní horkou linku (viz kapitolu ***Servis***).

Likvidace obalového materiálu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.

Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a sníží produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

► Pokud možno, uschovejte originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky, přístroj řádně zabalit.

CZ

Popis přístroje

Obrázek A:

❶ koš na vaření v páře
❷ odblokování
❸ otvor pro únik páry
❹ záchytná nádobka na sraženou vodu
❺ síťový kabel
❻ žlutá kontrolka „ “ (udržování teploty)
❼ přepínač funkcí
❽ zdířka pro síťový adaptér
❾ červená kontrolka „ “ (vaření)
❿ varná nádoba

Obrázek B:

⓫ odměrka
⓬ plastová lžíce

Technická data

Síťové napětí	220 - 240 V ~, 50 Hz
Jmenovitý výkon	400 W
Výkon při režimu udržování teploty	45 W

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Hrnec na vaření rýže zapojte výhradně do předpisově instalované a uzemněné zásuvky se síťovým napětím, které odpovídá údajům na typovém štítku přístroje.
- Pokud spotřebič přemisťujete či plníte nebo v případě poruchy, před čištěním a tehdy, když přístroj není v provozu, vytahujte vždy zástrčku ze zásuvky!
- Chcete-li vytáhnout zástrčku ze sítě, nikdy netahejte za síťový kabel. Tahejte pouze za samotnou zástrčku.
- Nedotýkejte se zástrčky mokrýma nebo vlhkýma rukama.
- Pokud spotřebič přesto spadne do kapaliny, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Poté již spotřebič neuvádějte do provozu a nechte ho zkontrolovat autorizovaným servisním střediskem.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Přístroj nevystavujte vlhkosti a nepoužívejte jej ve venkovních prostorách.
- Nepoužívejte spotřebič, když stojíte na vlhké podlaze, máte mokré ruce nebo tehdy, pokud je mokrý.
- Síťový kabel umístěte tak, aby nepřišel do styku s horkými nebo ostrými předměty.
- Neohýbejte a nestlačujte síťový kabel a neomotávejte ho kolem přístroje.
- Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem - vyhnete se tím nebezpečí.

V žádném případě neponořujte přístroj do vody ani jiných kapalin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Spotřebič nenechávejte během provozu bez dozoru.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- Děti by měly být pod dohledem, abyste měli jistotu, že si s přístrojem nehrají.
- Spotřebič i všechny části příslušenství nechte před vyčištěním a uložením vychladnout.
- K provozu spotřebiče nepoužívejte externí spínací hodiny ani zvláštní dálkové ovládání.
- Unikající pára je velmi horká! Nebezpečí popálení!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

POZOR! Z otvoru na odvádění páry a při otevření víka uniká horká pára! Nebezpečí opaření!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

Pozor!! Horký povrch!
Tento symbol varuje před horkými povrchy na přístroji!

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- ► Během vaření nikdy nezakrývejte víko utěrkou nebo podobným.
- ► Přístroj nikdy nestavte do blízkosti tepelných zdrojů.
- ► Nikdy neotevírejte plášť přístroje. V tomto případě není zaručena bezpečnost a zanikne nárok na záruku.
- ► Používejte jen části příslušenství, které jsou součástí dodávky a přístroj nikdy nepoužívejte bez vložené varné nádoby.

CZ

Použití hrnce na vaření rýže

Tento spotřebič Vám umožní vařit rýži a také připravovat v páře i jiné potraviny. Trochu experimentujte, abyste zjistili správné množství vody a správnou dobu vaření pro různé potraviny.

Příprava předvařené rýže

Předvařenou rýži lze nalézt v obchodě pod názvem "rychle uvařená rýže", "rychlá rýže", " rýže pro krátké vaření" a podobně.

UPOZORNĚNÍ

- ► Pro dosažení lepšího výsledku vaření potřete vnitřní stěnu varné nádoby ⑩ rovnoměrně malým množstvím tuku nebo rostlinného oleje.
- ► Nikdy nepřekračujte údaj 5 CUP (šálků) /1 litr ve varné nádobě ⑩. V opačném případě přeteče voda!

1) Otevřete víko stisknutím zablokování ❷ a současným tažením víka nahoru.
2) Vyjměte varnou nádobu ⑩.
3) Naplňte rýži a nalijte množství vody, uvedené na obalu rýže, do varné nádoby ⑩.
4) Nasaďte varnou nádobu ⑩ opět do přístroje.
   Dbejte přitom na to, aby...
   - – - ... se na vnější straně varné nádoby ⑩ nenacházela žádná rýže ani vlhkost, jinak dojde ke znečištění varného prostoru. Vnější stranu případně osušte čistým hadříkem.
   - – - ... varná nádoba ⑩ nebyla vložená do těla hrnce na vaření rýže šikmo nebo zpříčeně. Varnou nádobu ⑩ vložte vždy správně a přímo do těla hrnce na vaření rýže. V opačném případě může dojít k tomu, že se aktivuje bezpečnosti vypnutí přístroje a přístroj již nelze zapnout.
5) Zavřete víko.

6) Zastrčte síťový kabel ❺ do zdířky ❽ a zástrčku zastrčte do zásuvky.
7) Stiskněte přepínač funkcí ❼ směrem dolů a vařte rýži tak dlouho, jak je uvedeno na balení rýže.
8) Když je rýže hotová:
   – Pokud chcete jíst rýži ihned, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
   – Když se má rýže ještě udržovat teplá (max. 2 hodiny), zatlačte přepínač funkcí ❼ směrem nahoru.
9) Pokud jste rýži vyjmuli z nádoby, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

UPOZORNĚNÍ

► Některé druhy rýže pro rychlé vaření musí po vaření ještě bobtnat. Dodržujte vždy pokyny, uvedené na obalu rýže.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

► K vyjmutí rýže používejte výhradně přiloženou plastovou lžíci ⓬. V opačném případě by mohlo dojít k poškození protiadhezivní vrstvy varné nádoby ⓾.

UPOZORNĚNÍ

► Plastovou lžíci ⓬ můžete zastrčit do držáku na okraji hrnce na vaření rýže. Tak máte tuto vždy rychle po ruce!

Příprava nepředvařené rýže

UPOZORNĚNÍ

► Pro dosažení lepšího výsledku vaření potřete vnitřní stěnu varné nádoby ⓾ rovnoměrně malým množstvím tuku nebo rostlinného oleje.

1) Otevřete víko stisknutím zablokování ❷ a současným tažením víka nahoru.
2) Vyjměte varnou nádobu ⓾.

UPOZORNĚNÍ

► Pokud je varná nádoba ⓾ poškozená, tak ji dále nepoužívejte! Z důvodu poškození může dojít k tomu, že se aktivuje bezpečnostní vypnutí přístroje a přístroj již nelze zapnout.

CZ

3) Požadované množství rýže odměřte pomocí odměrné nádobky ⓫. Orientační hodnota: Jedna zarovnaná měrná nádobka ⓫ naplněná rýží představuje jednu porci pro jednu osobu. Správný poměr rýže a vody, který Vám bude vyhovovat, zjistíte po několika pokusech vaření.
4) Sypkou rýži důkladně propláchněte a sceďte. Přitom se sice ztratí živiny, když však rýži nepropláchnete, může se stát, že nedosáhnete tak dobrých výsledků vaření a dojde ke zvýšené tvorbě pěny a páry ve varné nádobě ⓾. Dodržujte také vždy pokyny pro přípravu výrobce rýže.
5) Rýži po propláchnutí vložte do varné nádoby ⓾ a uhlaďte.
6) Vzápětí nalijte až po příslušnou značku CUP (šálek) do varné nádoby ⓾ vodu:
   - 2 odměrné nádobky rýže = voda až po označení CUP "2"
   - 3 odměrné nádobky rýže = voda až po značku CUP "3"
   - 4 odměrné nádobky rýže = voda až po značku CUP "4"
   - 5 odměrné nádobky rýže = voda až po značku CUP "5"

V závislosti na individuální chuti se může do rýže přidat i sůl.

UPOZORNĚNÍ

- Nikdy nepřekračujte značku 5 CUP/1 litr ve varné nádobě ⓾. V opačném případě přeteče voda!
- Připravujte vždy alespoň 2 porce rýže. V opačném případě může dojít ke špatnému výsledku vaření.
- Když použijete horkou vodu, může se zkrátit doba vaření. Potom však použijte o něco méně vody, než je uvedeno označením CUP ve varné nádobě ⓾.
- V závislosti na druhu rýže se může stát, že budete muset naplnit větší či menší množství vody, abyste dosáhli optimálního výsledku vaření. Množství vody upravujte podle vlastních zkušeností a chuti.

UPOZORNĚNÍ

► Pokud pro naplnění nechcete používat dodanou odměrnou nádobku ⓫, nýbrž použijete jinou nádobu, slouží pro orientaci „litrová stupnice“ ve varné nádobě ⓾. Pokud například chcete vařit 0,6 l rýže, odměřte toto množství odměrnou nádobkou a přidejte rýži do varné nádoby ⓾.
Poté do varné nádoby ⓾ nalijte vodu, aby voda dosahovala ke znače „0,6 l“.
Stupnice znamená pouze hodnotu, která vyplývá z celkového množství rýže s přidanou vodou.
Nepoužívejte stupnici proto pro měření kapalin nebo potravin, neboť se vztahuje pouze pro hrnec na vaření rýže!

7) Po naplnění varné nádoby ⓾ ji vložte do těla hrnce na vaření rýže.

Dbejte přitom na to, aby...

- – ... se na vnější straně varné nádoby ⓾ nenacházela žádná rýže ani vlhkost, jinak dojde ke znečištění varného prostoru. Vnější stranu případně osušte čistým hadříkem.
- – ... varná nádoba ⓾ nebyla vložená do těla hrnce na vaření rýže šikmo nebo zpříčeně. Varnou nádobu ⓾ vložte vždy správně a přímo do těla hrnce na vaření rýže. V opačném případě může dojít k tomu, že se aktivuje bezpečnosti vypnutí přístroje a přístroj již nelze zapnout.

8) Zavřete víko.

9) Zastrčte síťový kabel ❺ do zdířky ❽ a zástrčku zastrčte do zásuvky.
Žlutá kontrolka „ “ ❻ se rozsvítí.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

► Během procesu vaření uniká pára z otvoru pro únik páry ❸. Během vaření nedávejte ruce nebo jiné části těla nad tento otvor pro únik páry ❸.
Hrozí nebezpečí opaření!

10) Stiskněte přepínač funkcí ❼ směrem dolů. Žlutá kontrolka „ “ ❻ zhasne a červená kontrolka „ “ ❾ se rozsvítí. Začíná proces varu.

UPOZORNĚNÍ

► Není-li vložená a naplněná varná nádoba ⓾, nedá se přepínač funkcí ❼ přepnout do polohy “vaření”.

Jakmile je rýže uvařená, přepne se hrnec na vaření rýže automaticky do funkce udržování teploty. Červená kontrolka „ “ ❾ zhasne, zatímco žlutá kontrolka „ “ ❻ se znovu rozsvítí. Vyčkejte 5 minut.

UPOZORNĚNÍ

► Pokud chcete, můžete rýži udržovat teplou po dobu cca 2 hodin. Může se však stát, že se změní chuť a stupeň uvaření rýže, čím déle se udržuje teplá.

CZ

11) Otevřete víko. Nyní je rýže hotová a připravená ke konzumaci.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

► K vyjmutí rýže používejte výhradně přiloženou plastovou lžíci ⓬. V opačném případě by mohlo dojít k poškození protiadhezivní vrstvy.

UPOZORNĚNÍ

► Plastovou lžíci ⓬ můžete zastrčit do držáku na okraji hrnce na vaření rýže. Tak ji máte vždy rychle po ruce!

Pokud rýži nechcete ihned jíst:

– Během doby udržování teploty neotevírejte víko.
– Rýži nenechávejte udržovat teplou déle než 2 hodiny.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

► Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte vždy zástrčku ze zásuvky. Hrozí nebezpečí úderu elektrickým proudem!

Vaření v páře

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

Během vaření v páře nezvedejte koš na vaření v páře ❶, protože hrozí nebezpečí opaření vystupující párou. Koš na vaření v páře ❶ se během vaření zahřívá. Koš na vaření v páře ❶ vyjměte z varné nádoby ⓾ pomocí chňapky na hrnce nebo podobné pomůcky.

UPOZORNĚNÍ

► Dbejte na to, aby varná nádoba ⓾ byla správně vsazená i při vaření v páře. Varná nádoba ⓾ nesmí být poškozená. V opačném případě může dojít k tomu, že se aktivuje bezpečnosti vypnutí přístroje a přístroj již nelze zapnout.

1) Nalijte do varné nádoby ⑩ požadované množství vody.
   Orientujte se podle příkladů v následující tabulce.

Zelenina	Množství vody	Doba vaření v páře
zelené fazolky, zelí, mrkev	1 odměrná nádobka ⑪	25 minut
cuketa	1 odměrná nádobka ⑪	10 minut
červené a hnědé fazole, chřest, špenát	1 odměrná nádobka ⑪	15 minut

2) Nakrájejte potraviny na malé kousky, aby se vešly bez problémů do koše na vaření v páře ❶. Nakrájejte mrkev na malé kousky a oddělte od sebe růžičky květáku nebo brokolice.
3) Potravinu, kterou chcete vařit na páře, vložte do koše na vaření v páře ❶.
4) Nasaďte koš na vaření v páře ❶ na varnou nádobu ⑩.
5) Zavřete víko.
6) Zastrčte síťový kabel ❺ do zdířky ❽ a zástrčku zastrčte do zásuvky.
   Kontrolka „ “ ❻ svítí.
7) Stiskněte přepínač funkcí ❼ směrem dolů. Žlutá kontrolka „ “ ❻ zhasne a červená kontrolka „ “ ❾ se rozsvítí. Začíná vaření v páře.
8) Po uplynutí uvedené doby zatlačte přepínač funkcí ❼ směrem nahoru.
   Přístroj se automaticky nevypne ani nepřejde do režimu udržování teploty.
9) Vytáhněte zástrčku ze sítě.

CZ

Odstranění závad

Závada	Příčina	Odstranění
Spotřebič neukazuje žádnou funkci.	Hrnec na vaření rýže není zapojen do zásuvky.	Zapojte zástrčku do zásuvky.
	Zásuvka je vadná.	Použijte jinou síťovou zásuvku.
Přepínač funkcí ❼ vždy vyskočí opět nahoru.	Varná nádoba ❿ není správně vložená, je prázdná, nebo je málo naplněná.	Vložte správně varnou nádobu ❿ nebo naplňte/dolijte (více) vody/rýže. Musíte připravovat minimálně 2 porce rýže, jinak nelze spustit proces vaření!

Čištění

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.
- Při čištění v žádném případě neponořujte přístroj do vody ani jej nedržte pod tekoucí vodou.
- Do vnitřku hrnce na vaření rýže ani na topnou plotýnku se nesmí dostat žádná tekutina!

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Před čištěním přístroj nechte zcela vychladnout.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- Díly přístroje se nesmí omývat v myčce na nádobí, poškodily by se tím.
- Nepoužívejte agresivní čistící prostředky, žádná abraziva nebo chemické čistící prostředky! Tyto mohou neopravitelně poškodit povrch!

- Po každém použití vyprázdněte sběrnou nádobku na sraženou vodu ❹.
- Kryt hrnce na vaření rýže a topnou plotýnku otřete suchým hadříkem. Při silném znečištění použijte mírně vlhký, dobře vyždímaný hadřík.
- Pro čištění sejměte uzávěr otvoru pro únik páry ❸ a vyčistěte uzávěr důkladně vodou. Při opětném nasazení dbejte na to, aby byl uzávěr správně nasazený.
- Varnou nádobu ❿, koš na vaření v páře ❶, plastovou lžíci ⓬ a odměrnou nádobku ⓫ umyjte ve vodě s mycím prostředkem. Poté všechny díly dobře opláchněte čistou vodou, aby na nich nezůstaly zbytky mycího prostředku.
- Vysušte všechny díly důkladně utěrkou do sucha a zkontrolujte, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý .

TIP PRO SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

- ► Před mytím varné nádoby ❿ dejte do varné nádoby ❿ šálek vody s mycím prostředkem.
- ► Nasaďte varnou nádobu ❿ opět do hrnce na vaření rýže.
- ► Hrnec na vaření rýže zapněte na „ “ a vyčkejte, dokud voda nezačne vřít.
- ► Potom vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, dokud se přístroj opět neochladil.
  Když chcete nyní varnou nádobu ❿ umývat, dají se nečistoty podstatně snadněji odstranit.

Uložení

Vyčištěný hrnec na vaření rýže uchovávejte na suchém a bezprašném místě.

Likvidace přístroje

V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2002/96/EC.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte ve Vašem místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve Vašem recyklačním místě.

Upozornění k ES prohlášení o shodě

Tento přístroj je ohledně shody v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními se směrnicí Evropské unie pro elektromagnetickou kompatibilitu č. 2004/108/EC, se směrnicí ErP č. č.2006/125/EC a směrnicí o nízkém napětí 2006/95/EC.

CE

Kompletní originál Prohlášení o shodě lze dostat u dovozce.

Dovozce

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Záruka

Na přístroj dostáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. Přístroj byl vyroben pečlivě a před dodáním svědomitě vyzkoušen.

Uschovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky se spojte prosím telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.

UPOZORNĚNÍ

► Záruka se vztahuje pouze na materiálové a výrobní vady, nikoliv však na poškození, vzniklá při dopravě, opotřebitelné součásti nebo na poškození křehkých částí, jako jsou např. přepínače.

Výrobek je určen pouze pro soukromé použití, ne průmyslové. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.
Záručním plněním se záruční doba neprodlouží. To platí také pro vyměněné a opravené součásti.

Poškození nebo vady, vyskytující se už při nákupu výrobku, se musí oznámit ihned po vybalení, avšak nejpozději do dvou dnů od data nákupu.

Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy poplatkům.

Servis

(CZ) **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz
IAN 85866

Obsah

Úvod. 50
Autorské práva. 50
Používanie podľa účelu 50
Obsah dodávky 51
Likvidácia obalových materiálov 51
Opis prístroja 52
Technické údaje. 52
Bezpečnostné pokyny 52
Používanie hrnca na varenie ryže. 54
Príprava predvarenej ryže 54
Príprava nepredvarenej ryže 55
Varenie v pare 58
Odstraňovanie porúch 60
Čistenie 60
Uskladnenie 62
Likvidácia prístroja. 62
Vyhlásenie o zhode 62
Dovozca. 62
Záruka. 63
Servis. 63

Pozorne si prečítajte návod na používanie, predovšetkým bezpečnostné pokyny.

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním tohto výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na ovládanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Autorské práva

Táto dokumentácia je chránená podľa zákona o autorských právach.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastková, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v zmenenej podobe, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

Používanie podľa účelu

Tento prístroj slúži výlučne na varenie ryže a na varenie potravín (napr. zeleniny alebo rýb) v pare.

Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

⚠ VAROVANIE

Nebezpečenstvo pri používaní nezodpovedajúcom určeniu!

Pri nesprávnom alebo akomkoľvek inom používaní prístroja môže dôjsť ku vzniku nebezpečenstiev.

- Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia.
- Dodržte v tomto návode na obsluhu opísané postupy obsluhy.

UPOZORNENIE

- Pri nesprávnom alebo akomkoľvek inom používaní prístroja môže dôjsť ku vzniku nebezpečenstiev. Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia. Dodržte v tomto návode na obsluhu opísané postupy obsluhy. Nároky akéhokoľvek druhu za škody, spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie sám prevádzkovateľ.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentami:

- Varič ryže, vrátane nádoby na varenie a nástavca na varenie v pare
- Odmerná nádobka
- Plastová lyžica
- Pripojovací kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom
- Návod na používanie

1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na používanie z obalu.
2) Odstráňte všetky obalové materiály, ochranné fólie a nálepky
3) Vyčistite všetky diely prístroja podľa opisu v kapitole „Čistenie“.

UPOZORNENIE

► Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.

► V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených zlým balením alebo prepravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu ***Servis***).

Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením pri preprave. Voľba obalových materiálov zohľadňuje ekologické a likvidačno-technické hľadiská, a preto sú tieto materiály recyklovateľné.

Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí suroviny a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.

UPOZORNENIE

► Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

SK

Opis prístroja

Obrázok A:

❶ Nástavec na varenie v pare
❷ Poistka
❸ Otvor výstupu pary
❹ Záchytná nádoba na kondenzovanú vodu
❺ Sieťová šnúra
❻ Žltá kontrolka „ “ (udržiavanie v teple)
❼ Volič funkcií
❽ Zásuvka pre sieťovú šnúru
❾ Červená kontrolka „ “ (varenie)
❿ Nádoba na varenie

Obrázok B:

⓫ Odmerná nádobka
⓬ Plastová lyžica

Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V, 50 Hz
Menovitý výkon	400 W
Výkon pri udržiavaní v teple	45 W

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Hrniec na varenie ryže zapojte iba do uzemnenej a podľa predpisov nainštalovanej zásuvky so sieťovým napätím so zodpovedajúcim údajom na typovom štítku prístroja.
- Vždy, keď prístroj premiestňujete alebo napĺňate, pri poruchách, pred čistením prístroja alebo keď prístroj dlhšie nepoužívate, vytiahnite zástrčku zo zásuvky!
- Pri vyťahovaní zástrčky z elektrickej zásuvky nikdy neťahajte za sieťovú šnúru. Ťahajte len za samotnú zástrčku .
- Nedotýkajte sa prístrojovej zástrčky mokrými alebo vlhkými rukami.
- Ak prístroj predsa len spadne do kvapaliny, ihneď vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Potom prístroj nepoužívajte, ale najprv ho nechajte v autorizovanej opravovni preskúšať.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Prístroj nesmiete vystaviť žiadnej vlhkosti ani používať ho vonku na voľnom priestranstve.
- Hrniec na varenie ryže nepoužívajte, keď stojíte na vlhkej zemi, keď máte mokré ruky alebo keď je mokrý prístroj.
- Položte sieťovú šnúru tak, aby sa nedotýkala horúcich ani ostrých predmetov.
- Neohýbajte a nestláčajte sieťovú šnúru, ani ju neovíjajte okolo prístroja.
- Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli ohrozeniu zdravia.

V žiadnom prípade nesmiete ponárať prístroj do vody ani do iných tekutín.

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Počas prevádzky nenechávajte prístroj bez dozoru.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
- Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- Prístroj aj príslušenstvo nechajte úplne vychladnúť predtým, než ich vyčistíte a odložíte.
- Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Vystupujúca vodná para je veľmi horúca! Nebezpečenstvo popálenia!

⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

POZOR! Z otvoru pre výstup pary a pri otváraní pokrievky vychádza horúca para! Nebezpečenstvo obarenia!

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

Pozor! Horúci povrch!
Tento symbol je varovaním pred horúcimi povrchmi na prístroji!

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Počas varenia nikdy nezakrývajte veko utierkou ani podobnými predmetmi.
- Nikdy nestavte prístroj do blízkosti zdrojov tepla.
- Nikdy neotvárajte kryt prístroja. V takom prípade nie je zaručená bezpečnosť a záruka zaniká.
- Používajte iba príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky a nikdy nepoužívajte prístroj bez nasadenej nádoby na varenie.

SK

Používanie hrnca na varenie ryže

S týmto prístrojom je možné variť ryžu aj dusiť iné potraviny. Experimentujte trochu a nájdite správne množstvo vody a správnu dobu varenia pre rôzne potraviny.

Príprava predvarenej ryže

Predvarenú ryžu nájdete v obchodoch pod názvami „rýchlovarná ryža“, „rýchla ryža“, „krátkovarná ryža“ a pod.

UPOZORNENIE

- Rovnomerne potrite vnútornú stranu nádoby na varenie ⑩ trochou masti alebo rastlinného oleja, aby ste dosiahli lepší výsledok.
- Nikdy neprekročte značku 5 CUP/1 liter v nádobe na varenie ⑩. Inak voda pretečie!

1) Otvorte veko stlačením poistky ❷ a súčasným vytiahnutím veka.
2) Vyberte nádobu na varenie ⑩.
3) Dajte ryžu a množstvo vody uvedené na obale ryže do nádoby na varenie ⑩.
4) Nasaďte nádobu na varenie ⑩ do prístroja.
   Dbajte pritom na to, aby...
   – ... žiadna vlhkosť ani ryža neboli na vonkajšej strane nádoby na varenie ⑩, čím zabránite znečisteniu varného priestoru. V prípade potreby utrite vonkajšiu stranu čistou handrou dosucha.
   – ... nádoba na varenie ⑩ nebola do krytu hrnca na varenie ryže vložená šikmo alebo naprieč. Vždy nasaďte nádobu na varenie ⑩ do hrnca na varenie ryže správne a rovno. Inak sa môže stať, že bezpečnostné odpojenie prístroja zareaguje a prístroj sa viac nebude dať zapnúť.
5) Zatvorte kryt.

6) Zasuňte sieťovú šnúru ❺ do zásuvky ❽ na prístroji a zástrčku do sieťovej zásuvky.

7) Stlačte prepínač funkcií ❼ nadol a varte ryžu tak dlho, ako je uvedené na obale ryže.

8) Keď je ryža hotová:

   – Ak chcete ryžu ihneď konzumovať, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

   – Ak chcete ryžu udržiavať v teple (max. 2 hodiny), potlačte prepínač funkcií ❼ nahor.

9) Ak ste ryžu vybrali, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

UPOZORNENIE

► Niektoré druhy ryže na rýchle varenie musia po uvarení ešte napučať. Vždy sa riaďte pokynmi, uvedenými na obale ryže.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

► Na vyberanie ryže používajte výlučne dodanú plastovú lyžicu ⓬. Inak by sa mohla poškodiť nepriľnavá vrstva nádoby na varenie ⓾ .

UPOZORNENIE

► Plastovú lyžicu ⓬ môžete zasunúť do držiaka na okraji varného hrnca. Tak ju máte vždy poruke!

Príprava nepredvarenej ryže

UPOZORNENIE

► Rovnomerne potrite vnútornú stranu nádoby na varenie ⓾ trochou masti alebo rastlinného oleja, aby ste dosiahli lepší výsledok.

1) Otvorte veko stlačením poistky ❷ a súčasným vytiahnutím veka.

2) Vyberte nádobu na varenie ⓾.

UPOZORNENIE

► Keď je nádoba na varenie ⓾ poškodená, tak ju ďalej nepoužívajte! Poškodenia môžu spôsobiť, že bezpečnostné odpojenie prístroja zareaguje a prístroj sa viac nebude dať zapnúť.

3) Dodanou odmernou nádobkou ⓫ odmerajte požadované množstvo ryže. Ako orientačná hodnota platí: Zarovnaná odmerná nádobka ⓫ - naplnená ryžou - stačí na jednu porciu pre jednu osobu Správne množstvo ryže a vody zistite na základe niekoľkých pokusov.
4) Ryžu dôkladne umyte a preosejte. Stratíte pritom nejaké výživné látky, ale keď ryžu neumyjete, môžu byť zlé výsledky varenia a môže dôjsť k zvýšenej tvorbe peny a pary v nádobe na varenie ⓾. Vždy sa riaďte pokynmi na prípravu, uvedenými na obale ryže.
5) Po umytí dajte ryžu do nádoby na varenie ⓾ a zarovnajte ju.
6) Potom nalejte vodu až po príslušnú značku CUP (označenie počtu pohárov alebo odmeriek) v nádobe na varenie ⓾:
   - 2 odmerné nádobky ryže = voda po značku CUP „2“
   - 3 odmerné nádobky ryže = voda po značku CUP „3“
   - 4 odmerné nádobky ryže = voda po značku CUP „4“
   - 5 odmerných nádobiek ryže = voda po značku CUP „5“

Podľa chuti môžete do ryže pridať soľ.

SK

UPOZORNENIE

- ► Nikdy neprekročte značku 5 CUP/1 liter v nádobe na varenie ⓾. Inak voda pretečie!
- ► Vždy pripravte aspoň 2 porcie ryže. Inak môžu byť zlé výsledky varenia.
- ► Ak použijete teplú vodu, môžete skrátiť dobu varenia. V takom prípade však použite trochu menej vody než zodpovedá označeniu CUP v nádobe na varenie ⓾.
- ► Podľa druhu ryže sa môže stať, že budete musieť naliať o niečo viac alebo o niečo menej vody, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia. Upravte množstvo vody podľa vašich vlastných skúseností a chuti.

UPOZORNENIE

► Ak na napĺňanie nepoužívate dodanú odmernú nádobku ⓫, ale inú nádobu, na orientáciu vám poslúži litrová stupnica v nádobe na varenie ⓾. Ak chcete uvariť napríklad 0,6 l ryže, odmerajte toto množstvo nejakou odmerkou a dajte do nádoby na varenie ⓾. Potom dajte do nádoby na varenie ⓾ nádoby vodu tak, aby siahala po značku „0,6 l".
Táto stupnica označuje vždy len hodnotu skladajúcu sa z celkového množstva ryže a k nej pridanej vody.
Nepoužívajte túto stupnicu na odmeriavanie tekutín alebo potravín, lebo platí len pre tento hrniec na varenie ryže!

SK

7) Po naplnení nádoby na varenie ⓾ ju nasaďte do krytu hrnca na varenie ryže.

Dbajte pritom na to, aby...

- ... žiadna vlhkosť ani ryža neboli na vonkajšej strane nádoby na varenie ⓾, čím zabránite znečisteniu varného priestoru. V prípade potreby vytrite vonkajšiu stranu dosucha čistou handrou.
- ... nádoba na varenie ⓾ nebola do telesa variča ryže vložená šikmo alebo naprieč. Vždy nasaďte nádobu na varenie ⓾ do hrnca na varenie ryže správne a rovno. Inak sa môže stať, že bezpečnostné odpojenie prístroja zareaguje a prístroj sa viac nebude dať zapnúť.

8) Zatvorte veko.

9) Zasuňte sieťovú šnúru ❺ do zásuvky ❽ na prístroji a zástrčku do sieťovej zásuvky. Žltá kontrolka „ " ❻ svieti.

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

► Počas varenia vystupuje para z otvoru na výstup pary ❸. Nikdy nedávajte počas varenia ruky ani iné časti tela nad otvor na výstup pary ❸. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

10) Stlačte prepínač funkcií ❼ nadol. Žltá kontrolka „ " ❻ zhasne a červená kontrolka „ " ❾ sa rozsvieti. Proces varenia začína.

UPOZORNENIE

► Ak nie je nádoba na varenie ⓾ nasadená a naplnená, nedá sa prepínač funkcií ❼ prepnúť do polohy „varenie".

Len čo je ryža uvarená, prepne sa hrniec na varenie automaticky späť do funkcie udržiavania teploty. Červená kontrolka „ “ ❾ zhasne, zatiaľ čo žltá kontrolka „ “ ❻ sa znova rozsvieti. Vyčkajte 5 minút.

UPOZORNENIE

► Ak chcete,môžete ryžu udržiavať asi 2 hodiny v teple. Môže sa však stať, že chuť a stupeň uvarenia ryže sa zmenia v závislosti od toho, ako sa bude udržiavať v teple.

11) Otvorte veko. Ryžu je možné začať konzumovať.

SK

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

► Na vyberanie ryže používajte výlučne dodanú plastovú lyžicu ⓬. Inak by sa mohla nepriľnavá vrstva poškodiť.

UPOZORNENIE

► Plastovú lyžicu ⓬ môžete zasunúť do držiaka na okraji varného hrnca. Tak ju máte vždy poruke!

Ak ryžu nebudete konzumovať ihneď:

- Počas udržiavania v teple neotvárajte veko.
- Nenechajte ryžu udržiavať v teple dlhšie než 2 hodiny.

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

► Vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď už hrniec na varenie ryže nebudete používať. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Varenie v pare

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

Počas varenia v pare nezdvíhajte nástavec na varenie v pare ❶, pretože unikajúca para predstavuje nebezpečenstvo obarenia. Nástavec na varenie v pare ❶ sa počas varenia v pare veľmi zohreje. Nástavec ❶ snímajte z nádoby na varenie ⓾ pomocou chňapky alebo podobnej pomôcky.

UPOZORNENIE

► Dajte pozor na to, aby bola nádoba na varenie ⓾ správne nasadená aj pri vyrení v pare. Nádoba na varenie ⓾ nesmie byť poškodená. Inak sa môže stať, že bezpečnostné odpojenie prístroja zareaguje a prístroj sa viac nebude dať zapnúť.

1) Nalejte požadované množstvo vody do nádoby na varenie ⑩. Riaďte sa príkladmi z nasledujúcej tabuľky.

Zelenina	Množstvo vody	Doba parenia
zelená fazuľka, kapusta , karotka	1 odmerná nádobka ⑪	25 minút
cukina	1 odmerná nádobka ⑪	10 minút
červená a hnedá fazuľa, špargľa, špenát	1 odmerná nádobka ⑪	15 minút

2) Pokrájajte potraviny na malé kúsky, aby sa dali bez problémov vložiť do nástavca na varenie v pare ❶. Pokrájajte karotku na malé kúsky a rozdeľte ružičky ružičkového kelu alebo brokolice.
3) Dajte potraviny, ktoré chcete variť v pare, do nástavca na varenie v pare ❶.
4) Nasaďte nástavec na varenie v pare ❶ na nádobu na varenie ⑩.
5) Zatvorte veko.
6) Zasuňte sieťovú šnúru ❺ do zásuvky ❽ na prístroji a zástrčku do sieťovej zásuvky. Kontrolka „ “ ❻ sa rozsvieti.
7) Stlačte prepínač funkcií ❼ nadol. Žltá kontrolka „ “ ❻ zhasne a červená kontrolka „ “ ❾ sa rozsvieti. Varenie v pare začína.
8) Po skončení zadaného času potlačte prepínač funkcií ❼ nahor. Prístroj sa automaticky nevypne ani neprejde do režimu udržiavania v teple.
9) Vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky.

Odstraňovanie porúch

Chyba	Príčina	Odstránenie
Prístroj nefunguje.	Hrniec na varenie ryže nie je zapojený do zásuvky.	Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.
	Elektrická zásuvka je pokazená.	Použite inú elektrickú zásuvku.
Prepínač funkcií ❼ zakaždým vyskočí nahor.	Nádoba na varenie ❿ nie je správne nasadená, je prázdna alebo málo naplnená.	Nasaďte nádobu na varenie ❿ alebo ju naplňte (doplňte) ryžou alebo vodou. Musíte pripraviť aspoň 2 porcie ryže, inak sa nedá spustiť varenie!

SK

Čistenie

⚠ VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Skôr než začnete prístroj čistiť, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Pri čistení nesmiete prístroj v žiadnom prípade ponárať do vody ani ho držať pod tečúcou vodou.
- Žiadna tekutina sa nesmie dostať do vnútra hrnca na varenie ryže ani na vyhrievaciu platničku!

⚠ VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred čistením nechajte prístroj celkom vychladnúť.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Jednotlivé diely prístroja sa nesmú umývať v umývačke riadu, mohli by sa tým poškodiť.
- Nepoužívajte žiadne drhnúce, agresívne ani chemické čistiace prostriedky. Mohli by neopraviteľne napadnúť povrchy!

- Po každom použití vyprázdnite záchytnú nádobu na kondenzovanú vodu ❹.
- Kryt hrnca a vyhrievaciu platničku čistite suchou handrou. V prípade silných nečistôt použite jemne navlhčenú, dobre vyžmýkanú utierku.
- Pri čistení odoberte uzáver otvoru na výstup pary ❸ a dobre ho vyčistite vodou. Pri jeho vkladaní späť dajte pozor na jeho správne nasadenie.
- Nádobu na varenie ❿, nástavec na varenie v pare ❶, plastovú lyžicu ⓬ a odmernú nádobku ⓫ čistite vo vode s čistiacim prostriedkom. Potom opláchnite všetky diely čistou vodou, aby na nich nezostali žiadne zvyšky čistiaceho prostriedku.
- Všetko poriadne utrite suchou utierkou a zabezpečte, aby bol prístroj pred ďalším použitím úplne suchý.

TIP NA ĽAHKÉ ČISTENIE

- ► Pred umývaním nádoby na varenie ❿ dajte šálku plnú vody s čistiacim prostriedkom do nádoby na varenie ❿.
- ► Nasaďte nádobu na vodu ❿ do prístroja.
- ► Zapnite hrniec na varenie ryže „ “ a vyčkajte, až voda zovrie.
- ► Potom vytiahnite sieťovú zástrčku a vyčkajte, kým prístroj vychladne. Keď teraz budete čistiť nádobu na varenie ❿, nečistoty z nej zídu výrazne ľahšie.

Uskladnenie

Vyčistený hrniec na varenie ryže uschovajte na suchom a bezprašnom mieste.

Likvidácia prístroja

Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu.
Tento výrobok podlieha európskej smernici 2002/96/EC.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanom likvidačnom podniku alebo v komunálnej inštitúcii na likvidáciu odpadov. Dodržte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na inštitúcie na likvidáciu odpadu.

Vyhlásenie o zhode

Tento prístroj spĺňa základné požiadavky a iné relevantné nariadenia európskej smernice o elektromagnetickej kompatibilite 2004/108/EC, smernice ErP 2009/125/EC a smernice o nízkom napätí 2006/95/EC.

CE

Kompletný originál Vyhlásenia o zhode je k dispozícii u dovozcu.

Dovozca

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Záruka

Na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne odskúšaný.

Účtenku si uschovajte ako dôkaz o zakúpení. V prípade uplatnenia záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

UPOZORNENIE

► Záruka sa vzťahuje len na chyby materiálu alebo výroby, nie na škody spôsobené prepravou, spotrebné súčiastky ani na poškodenia krehkých dielov, napr. spínača.

Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis.

Vaše práva, vyplývajúce zo zákona, nie sú touto zárukou obmedzené.
Záručná doba sa nepredlžuje o dobu záručných opráv. To platí tiež pre náhradné a opravené diely.

Prípadné chyby a nedostatky, zistené už pri zakúpení, musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní od dátumu zakúpenia.

Opravy spadajúce do obdobia po skončení záruky si musíte zaplatiť.

Servis

(SK) **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk
IAN 85866

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **66**
Urheberrecht 66
Bestimmungsgemäße Verwendung **66**
Lieferumfang **67**
Entsorgung der Verpackung 67
Gerätebeschreibung **68**
Technische Daten **68**
Sicherheitshinweise **68**
Benutzung des Reiskochers **70**
Vorbehandelten Reis zubereiten 70
Nicht vorgekochten Reis zubereiten 71
Dampfgaren 74
Fehlerbehebung **76**
Reinigen **76**
Aufbewahren **78**
Gerät entsorgen **78**
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung **78**
Importeur **78**
Garantie **79**
Service **79**

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, aufmerksam durch.

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kochen von Reis und dem Dampfgaren von Lebensmitteln, wie z. B. Gemüse oder Fisch.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- ► Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Reiskocher inkl. Kochbehälter und Dampfgareinsatz
- Messbecher
- Kunststofflöffel
- Anschlussleitung mit Schutzkontaktstecker
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, sowie Folien und Aufkleber.
3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen" beschrieben.

HINWEIS

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- ► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

❶ Dampfgareinsatz
❷ Entriegelung
❸ Dampfaustrittsöffnung
❹ Auffangbehälter für Kondenswasser
❺ Netzkabel
❻ gelbe Kontrollleuchte „ “ (Warmhalten)
❼ Funktionswahlschalter
❽ Buchse für Netzkabel
❾ rote Kontrollleuchte „ “ (Kochen)
❿ Kochbehälter

Abbildung B:

⓫ Messbecher
⓬ Kunststofflöffel

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	400 W
Leistung Warmhaltemodus	45 W

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- Schließen Sie den Reiskocher nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Steckdose mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Netzspannung an.
- Ziehen Sie, wenn Sie das Gerät bewegen, befüllen, bei Störungen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn Sie es nicht gebrauchen, immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose!
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen. Ziehen Sie am Netzstecker selbst.
- Berühren Sie den Gerätestecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Sollte das Gerät doch einmal in Flüssigkeit gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Danach das Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen, sondern erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen lassen.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- Setzen Sie das Gerät keiner Feuchtigkeit aus und benutzen Sie es nicht im Freien.
- Benutzen Sie den Reiskocher nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht, und wickeln Sie es nicht um das Gerät.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und verstauen.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Der austretende Wasserdampf ist sehr heiß! Verbrennungsgefahr!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

VORSICHT! Aus der Dampfaustrittsöffnung und beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus! Verbrühungsgefahr!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Achtung! Heiße Oberfläche!
Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen am Gerät!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Bedecken Sie den Deckel während des Kochbetriebs niemals mit einem Tuch oder Ähnlichem.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse. In diesem Fall ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile und benutzen Sie das Gerät nie ohne den eingesetzten Kochbehälter.

Benutzung des Reiskochers

Mit diesem Gerät ist es möglich, sowohl Reis zu kochen als auch andere Lebensmittel dampfzugaren. Experimentieren Sie ein wenig, um die hierfür richtige Menge Wasser und die richtige Kochzeit für die verschiedenen Lebensmittel herauszufinden.

Vorbehandelten Reis zubereiten

Vorbehandelten Reis finden Sie im Handel unter den Namen „Schnellkochreis", „Schnellreis", „Kurzkochreis" oder ähnlichen.

HINWEIS

- Bestreichen Sie die Innenseite des Kochbehälters ⑩ gleichmäßig mit ein wenig Fett oder Pflanzenöl, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.
- Überschreiten Sie niemals die Skalierung 5 CUP/1 Liter im Kochbehälter ⑩. Ansonsten läuft das Wasser über!

1) Öffnen Sie den Deckel durch Drücken auf die Entriegelung ❷ und gleichzeitiges Hochziehen des Deckels.
2) Entnehmen Sie den Kochbehälter ⑩.
3) Füllen Sie den Reis und die Wassermenge, die auf der Verpackung des Reises angegeben ist, in den Kochbehälter ⑩.
4) Setzen Sie den Kochbehälter ⑩ in das Gerät:
   Achten Sie dabei darauf, dass...
   - ... sich keine Feuchtigkeit und kein Reis an der Außenseite des Kochbehälters ⑩ befinden, um eine Verschmutzung des Kochbereiches zu vermeiden. Gegebenenfalls ist die Außenseite mit einem sauberen Tuch trocken zu wischen.
   - ... der Kochbehälter ⑩ nicht schief oder verkantet in das Reiskochergehäuse eingesetzt wird. Setzen Sie den Kochbehälter ⑩ immer korrekt und gerade in das Reiskochergehäuse ein. Ansonsten kann es sein, dass die Sicherheitsabschaltung des Gerätes auslöst und das Gerät sich nicht mehr einschalten lässt.
5) Schließen Sie den Deckel.

6) Verbinden Sie das Netzkabel ❺ mit der Buchse ❽ und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

7) Drücken Sie den Funktionswahlschalter ❼ nach unten und kochen Sie den Reis so lange, wie auf der Verpackung des Reises angegeben.

8) Wenn der Reis fertig ist:

   – Wenn Sie den Reis sofort verzehren wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

   – Wenn der Reis noch warmgehalten werden soll (max. 2 Stunden), drücken Sie den Funktionswahlschalter ❼ nach oben.

9) Wenn Sie den Reis entnommen haben, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

HINWEIS

► Einige Schnellkochreis-Sorten müssen nach dem Kochen noch quellen. Beachten Sie immer die Hinweise auf der Verpackung des Reises.

DE
AT
CH

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Verwenden Sie zur Entnahme des Reises ausschließlich den mitgelieferten Kunststofflöffel ⓬. Ansonsten kann die Antihaftbeschichtung des Kochbehälters ❿ beschädigt werden.

HINWEIS

► Den Kunststofflöffel ⓬ können Sie in den Haltebügel am Rand des Reiskochers stecken. So haben Sie diesen immer schnell zur Hand!

Nicht vorgekochten Reis zubereiten

HINWEIS

► Bestreichen Sie die Innenseite des Kochbehälters ❿ gleichmäßig mit ein wenig Fett oder Pflanzenöl, um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.

1) Öffnen Sie den Deckel durch Drücken auf die Entriegelung ❷ und gleichzeitiges Hochziehen des Deckels.

2) Entnehmen Sie den Kochbehälter ❿.

HINWEIS

► Wenn der Kochbehälter ❿ beschädigt ist, benutzen Sie diesen nicht weiter! Durch die Beschädigungen kann es sein, dass die Sicherheitsabschaltung des Gerätes auslöst und das Gerät sich nicht mehr einschalten lässt.

3) Messen Sie die gewünschte Menge Reis mit Hilfe des mitgelieferten Messbechers ⓫ ab.
   Als Richtwert gilt: Ein gestrichener Messbecher ⓫ - gefüllt mit Reis - ergibt eine Portion für eine Person. Ermitteln Sie, die für Sie richtige Menge Reis / Wasser, durch einige Kochversuche.
4) Waschen Sie den losen Reis gründlich und sieben Sie ihn ab. Dabei gehen zwar Nährstoffe verloren, jedoch kann es ohne Waschen zu schlechteren Kochergebnissen und zu erhöhter Schaum- und Dampfbildung im Kochbehälter ⓾ kommen. Beachten Sie auch immer die Zubereitungshinweise des Reisherstellers.
5) Geben Sie den Reis nach dem Waschen in den Kochbehälter ⓾ und streichen Sie den Reis glatt.
6) Anschließend gießen Sie bis zur entsprechenden CUP-Markierung im Kochbehälter ⓾ Wasser ein:
   - 2 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung „2"
   - 3 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung „3"
   - 4 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung „4"
   - 5 Messbecher Reis = Wasser bis zur CUP-Markierung „5"

DE
AT
CH

Je nach Geschmacksrichtung, kann dem Reis auch Salz hinzugefügt werden.

HINWEIS

- ► Überschreiten Sie niemals die Skalierung 5 CUP/1 Liter im Kochbehälter ⓾. Ansonsten läuft das Wasser über!
- ► Bereiten Sie immer mindestens 2 Portionen Reis zu. Ansonsten kann es zu schlechten Kochergebnissen führen!
- ► Wenn Sie warmes Wasser verwenden, kann die Kochzeit verkürzt werden. Verwenden Sie dann allerdings etwas weniger Wasser, als die CUP-Markierung im Kochbehälter ⓾ vorsieht.
- ► Je nach Reissorte kann es vorkommen, dass Sie etwas mehr oder etwas weniger Wasser einfüllen müssen, um ein optimales Kochergebnis zu erzielen. Variieren Sie die Wassermenge nach Ihren eigenen Erfahrungen und Geschmack.

HINWEIS

► Wenn Sie zur Befüllung nicht den mitgelieferten Messbecher ⓫ sondern ein anderes Gefäß benutzen möchten, dient die „Liter-Skala“ im Kochbehälter ⓾ zur Orientierung. Wenn Sie zum Beispiel 0,6 Liter Reis kochen möchten, messen Sie diese Menge mit einem Messbecher ab und geben Sie den Reis in den Kochbehälter ⓾. Geben Sie dann Wasser in den Kochbehälter ⓾, so dass das Wasser bis zur Markierung „0,6 l“ steht.
Die Skalierung bedeutet immer nur den Wert, der sich aus der Gesamtmenge von Reis mit dazugegebenen Wasser ergibt.
Nutzen Sie die Skala daher nicht zum Abmessen von Flüssigkeiten oder Lebensmitteln, da diese nur für den Reiskocher gelten!

7) Setzen Sie nach dem Befüllen des Kochbehälters ⓾, diesen in das Reiskochergehäuse ein.

Achten Sie dabei darauf, dass...

- ... sich keine Feuchtigkeit und kein Reis an der Außenseite des Kochbehälters ⓾ befinden, um eine Verschmutzung des Kochbereiches zu vermeiden. Gegebenenfalls ist die Außenseite mit einem sauberen Tuch trocken zu wischen.
- ... der Kochbehälter ⓾ nicht schief oder verkantet in das Reiskochergehäuse eingesetzt wird. Setzen Sie den Kochbehälter ⓾ immer korrekt und gerade in das Reiskochergehäuse ein. Ansonsten kann es sein, dass die Sicherheitsabschaltung des Gerätes auslöst und das Gerät sich nicht mehr einschalten lässt.

8) Schließen Sie den Deckel.

9) Verbinden Sie das Netzkabel ❺ mit der Buchse ❽ und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Die gelbe Kontrollleuchte „ “ ❻ leuchtet.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Während des Garvorgangs tritt Dampf aus der Dampfaustrittsöffnung ❸ aus. Halten Sie niemals Hände oder andere Körperteile über die Dampfaustrittsöffnung ❸ während des Garvorganges. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen!

10) Drücken Sie den Funktionswahlschalter ❼ nach unten. Die gelbe Kontrollleuchte „ “ ❻ erlischt und die rote Kontrollleuchte „ “ ❾ leuchtet auf. Der Kochvorgang beginnt.

HINWEIS

► Ist der Kochbehälter ⓾ nicht eingesetzt und gefüllt, lässt sich der Funktionswahlschalter ❼ nicht auf „Kochen“ stellen.

DE
AT
CH

Sobald der Reis gekocht ist, schaltet der Reiskocher automatisch auf die Warmhaltefunktion zurück. Die rote Kontrollleuchte „ “ ❾ erlischt, während die gelbe Kontrollleuchte „ “ ❻ wieder aufleuchtet. Warten Sie 5 Minuten ab.

HINWEIS

► Sie können den Reis für ca. 2 Stunden warmhalten, wenn Sie möchten. Es kann jedoch sein, dass der Geschmack und der Gargrad des Reises sich verändert, je länger dieser warmgehalten wird.

11) Öffnen Sie den Deckel. Der Reis ist nun fertig zum Verzehr.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Verwenden Sie zur Entnahme des Reises ausschließlich den mitgelieferten Kunststofflöffel ⓬. Ansonsten kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

DE
AT
CH

HINWEIS

► Den Kunststofflöffel ⓬ können Sie in den Haltebügel am Rand des Reiskochers stecken. So haben Sie diesen immer schnell zur Hand!

Wenn Sie den Reis nicht sofort verzehren:

- Öffnen Sie während der Warmhaltezeit nicht den Deckel.
- Lassen Sie den Reis nicht länger als 2 Stunden in der Warmhaltung.

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

► Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie den Reiskocher nicht mehr verwenden. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

Dampfgaren

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Während des Garvorgangs den Dampfgareinsatz ❶ nicht abheben, da durch den austretenden Dampf Verbrühungsgefahr besteht. Der Dampfgareinsatz ❶ erhitzt sich während des Garvorgangs. Nehmen Sie den Dampfgareinsatz ❶ mittels Topflappen oder ähnlichem vom Kochbehälter ❿ ab.

HINWEIS

► Achten Sie darauf, dass der Kochbehälter ❿ auch beim Dampfgaren korrekt eingesetzt ist. Der Kochbehälter ❿ darf nicht beschädigt sein. Ansonsten kann es sein, dass die Sicherheitsabschaltung des Gerätes auslöst und das Gerät sich nicht mehr einschalten lässt.

1) Gießen Sie die nötige Wassermenge in den Kochbehälter ⑩. Beachten Sie die Beispiele in der nachfolgenden Tabelle.

Gemüse	Wassermenge	Dampfzeit
grüne Bohnen, Kohl, Karotten	1 Messbecher ⑪	25 Minuten
Zucchini	1 Messbecher ⑪	10 Minuten
rote und braune Bohnen, Spargel, Spinat	1 Messbecher ⑪	15 Minuten

2) Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke, so dass diese problemlos in den Dampfgareinsatz ❶ passen. Schneiden Sie Karotten in kleine Stücke und teilen Sie die Röschen des Blumenkohls oder Brokkoli.
3) Geben Sie die zu garenden Lebensmittel in den Dampfgareinsatz ❶.
4) Setzen Sie den Dampfgareinsatz ❶ auf den Kochbehälter ⑩.
5) Schließen Sie den Deckel.
6) Verbinden Sie das Netzkabel ❺ mit der Buchse ❽ und stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte „ “ ❻ leuchtet.
7) Drücken Sie den Funktionswahlschalter ❼ nach unten. Die gelbe Kontrollleuchte „ “ ❻ erlischt und die rote Kontrollleuchte „ “ ❾ leuchtet auf. Das Dampfgaren beginnt.
8) Drücken Sie nach Ablauf der angegebenen Zeit den Funktionswahlschalter ❼ nach oben. Das Gerät schaltet nicht automatisch ab oder wechselt in den Warmhaltemodus.
9) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Behebung
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Reiskocher ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
Der Funktionswahlschalter ❼ springt immer wieder nach oben.	Der Kochbehälter ❿ ist nicht richtig eingesetzt, leer, oder zu wenig gefüllt.	Setzen Sie den Kochbehälter ❿ ein oder füllen Sie (mehr) Wasser/Reis ein. Sie müssen mindestens 2 Portionen Reis zubereiten, ansonsten lässt sich der Kochvorgang nicht starten!

Reinigen

⚠ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Sie dürfen den Reiskocher keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- Es darf keine Flüssigkeit ins Innere des Reiskochers oder auf die Heizplatte gelangen!

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Sie dürfen die Teile des Gerätes nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

- Leeren Sie nach jedem Gebrauch den Auffangbehälter für Kondenswasser ❹.
- Reinigen Sie das Reiskochergehäuse und die Heizplatte mit einem trockenen Tuch. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen benutzen Sie ein mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Nehmen Sie zur Reinigung den Verschluss der Dampfaustrittsöffnung ❸ ab und reinigen Sie den Verschluss gründlich mit Wasser. Achten Sie beim Wiedereinsetzen drauf, dass der Verschluss korrekt eingesetzt ist.
- Den Kochbehälter ❿, den Dampfgareinsatz ❶, den Kunststofflöffel ⓬ und den Messbecher ⓫ reinigen Sie in spülmittelhaltigem Wasser. Spülen Sie danach alle Teile mit viel klarem Wasser ab, um eventuelle Spülmittelreste zu beseitigen.
- Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

TIPP ZUR LEICHTEN REINIGUNG

- ► Geben Sie vor dem Spülen des Kochbehälters ❿ eine Tasse voll spülmittelhaltigem Wassers in den Kochbehälter ❿.
- ► Setzen Sie den Kochbehälter ❿ in den Reiskocher ein.
- ► Schalten Sie den Reiskocher auf „ “ und warten Sie, bis das Wasser kocht.
- ► Ziehen Sie dann den Netzstecker und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
  Wenn Sie nun den Kochbehälter ❿ spülen, gehen Verschmutzungen wesentlich leichter ab.

Aufbewahren

Bewahren Sie den gereinigten Reiskocher an einem trockenen und staubfreien Ort auf.

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

DE
AT
CH

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.

CE

Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

► Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 85866

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 85866

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 85866

KOMPERNASS GMBH
Burgstraße 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacji · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:
12/2012 · Ident.-No.: SRK400A1102012-2